

「第7回 おいしいね たのしいね！」 社会貢献事業開催報告

塩田博子・堀尾昇平・芳賀絵美子・濱田英司・福原みゆき

Report on the seventh “*It’s a delicious and Fun!*”
Extention Lecture Jointly Organized by the Departments of
Nutritional Science and Early Childhood Education and Care
by
Hiroko Shiota, Syohei Horio, Emiko Haga, Eiji Hamada and Miyuki Fukuhara

要旨

本稿は、2013年度に初回開催して以降、年1回の頻度で開催している本学主催の社会貢献事業「第7回 おいしいね たのしいね！」に関する報告である。栄養健康学科教員・ボランティア学生を主体とした「親子クッキング」、保育学科教員・ボランティア学生を主体とした「親子でふれ合う活動」（手作りおもちゃ制作・伝承あそび等）を行う両学科による親子体験活動は、過去6回とも参加家庭から好評であった。昨年度は下関市教育委員会生涯学習課の主催による家庭教育推進事業の一環として「おいしいね！」と「たのしいね！」2つの講座に分けて実施したが、2019年度は、当初の趣旨に立ち返り、1日を通した1講座として開催した。その理由として、家庭教育推進事業の一環としての実施では、双方の学科がその特性を活かしきれなかったと感じたことが挙げられる。見直しの観点は、①開催回数（日数）、②食育活動（栄養健康学科教員担当）、③親子活動（保育学科教員担当）、④参加者の年齢等であり、検討して実施した。その結果、過去の開催と同様、主な開催目的である「地域住民に対し家庭における「食育」の重要性を伝える」「親子がふれ合う時間と遊びの良さを味わう機会を提供する」双方を概ね達成することができ、参加学生も「食育」「保育」及び「家庭の交流（ふれ合い）」の重要性を学ぶ機会を得ることができた。今後も双方の学科の特性を生かした社会貢献事業を継続し、「食育」「保育」に関連した触れ合いの場を提供することを通じて社会貢献を実現していきたい。

キーワード：食育基本法、食育推進基本計画、子育て支援、親子クッキング、食育、
保育、家庭交流、フグ、カレー、提灯、みこし

1 はじめに ―本事業報告の趣旨―(事業開催起案者：塩田博子)

農林水産省は、2016年度から2020年度における「第3次食育推進基本計画」において「若い世代を中心とした食育の推進」「多様な暮らしに対応した食育の推進」「健康寿命の延伸につながる食育の推進」「食の循環や環境を意識した食育の推進」「食文化の継承に向けた食育の推進」以上5つを重点課題とし、食育推進活動を行っている¹⁾。下関でも「第2次下関ふちうま食育プラン」を策定し、食の重要性和食育の周知そして実践へと進めてきた。さらに2018年度からは、第2次計画を見直し、引き続き市民一丸となつての実践の輪を広げる「第3次下関ふちうま食育プラン」を策定した(計画期間：2018年度からの5年間)²⁾。市民の健康と健全な食生活の実現のため、食の安全性の確保はもとより食に関する感謝の念や理解を深め、様々な分野で横断的な食育の推進が必要となっている。

このような社会的動向に基づき食育を総合的・計画的に推進していくため、本学では2学科(栄養健康学科・保育学科)の専門性を生かした社会貢献事業「おいしいね たのしいね!」を平成25年度より開催している³⁾。

最初に過去6回の概要を振り返りたい。開催時期は毎年6月が「食育月間」となっているため6月の開催を主軸として実施してきた。開催日数は、2013年度第1回は1日間、2014年度第2回は当初1日であったが定員数超過の申し込みをふまえ合計3日間開催した^{3,4)}。その後、2015年度第3回、2016年度第4回、2017年度第5回は、各回合計2日間開催した^{5,6,7)}。参加者の満足度について実施アンケートの回答をみると、「今日一日を楽しくすごしたか」に対して「はい」という回答が、2013・2014・2016・2017年度共に100%、2015年度は97%である^{3~7)}。

2018年度は開催形態を変更、下関市教育委員会生涯学習課の主催による家庭教育推進事業の一環として「おいしいね!」と「たのしいね!」を対象者や開催日の異なる独立した半日ずつの講座として実施した。その結果、幼児を対象とした「おいしいね!」において「とても楽しかった」「たのしかった」を合わせて100%の結果を得ることができた⁸⁾。

しかし、家庭教育推進事業の一環としての実施では、対象年齢を年中・年長の幼児と保護者16組に限定し、活動内容も2時間という制限があり、当初の目的の一部が達成できず、双方の学科がその特性を活かしきれなかった。そこで、第5回までと同様に対象を3~5歳児とし、午前を「親子クッキング」、午後を「親子工作」とする活動とした。

第7回の目的を設定するにあたって、過去6回の参加者の満足度や開催スタッフの反省会に基づき、当初の目的である「地域住民に対して貢献を行う」「下関短期大学の認知度を高める」「地域住民に対し、家庭における「食育」の重要性を伝える」「子ども達に「遊び」を通じて食

の楽しさ・大切さを伝える」「親子がふれ合う時間と手作りおもちゃの良さを味わう機会を提供する」事を根底に置くこととした。また2章で詳しく述べるが、今回は日本栄養士会「栄養の日・栄養週間 2019」事業の一環として、全国各地で行われる「栄養ワンダー」オリジナルイベントとして開催することにした⁹⁾。これらのことをふまえ、①親子一緒に楽しく調理、食事をするなどを通じて親子の交流を深める、②調理中の安全と衛生を楽しい環境の中で身につける、③親子への講話を行い、幼児の食生活の大切さ、季節の食材について親子で考える、④一連の中で『食』への興味・関心を深める、⑤学生がそれぞれの専門性を活かして地域の中で学ぶ機会を設ける、⑥地元の食材を調理することによって、地域で育てられている農産物への理解を深める、⑦「栄養ワンダー」を活用し、地域住民が栄養に親しんでもらう機会を作る⁹⁾、⑧各家庭で楽しく作成し完成品を持ち帰る、⑨造形活動を通して親子がふれ合う時間とダイナミックな制作や遊びの機会を提供する、以上9点を第7回の目的とした。

具体的には今回の主題として、郷土下関と歴史的に深いかかわりがあり、食文化として地域に根付いている「くじら」を第5回のテーマとしたことを受け⁷⁾、第7回は下関の名産である「フグ（ふく：下関では幸福の“福”とかけてふくと呼ぶ）」をテーマとした。「親子クッキング」では、開催時期の8月に合わせ、第2回で実施した夏野菜のカレー⁴⁾の豚肉を「フグ」に置き換え、「ふくカレー」とした。「親子工作」では、子どもが作りやすく、持って遊びやすいものとして、下関の伝統工芸品であるフグの皮で作った「フグ提灯」に因み、和紙を素材とした「ふくちょうちん」の作成に挑戦した。また、第5回の「くじらのおみこし」が人気であったため⁷⁾、今年度は「ふくみこし」も作り、参加者が担いで会場内を練り歩くこととした。これらのことより、サブタイトルを「カレーにふくふくわっしょい」とした。

以上のような経過をふまえ、親子での食育・保育・家庭交流の推進を図るために実施した「第7回おいしいね たのしいね！」の開催報告を行う。

2 実施準備について（担当教員：芳賀絵美子）

以下、今回の実施のための概要について、即ち実施前に準備した広報、募集（参加者募集）、会計（収入・支出）を中心に記す。

【広報】

広報活動については、7月の初旬から始めた。チラシの作成は、原案を保育学科の濱田英司が、データ化および仕上げを栄養健康学科の福原みゆきが担当した（図1）。今年度は、チラシの出来上がりが2週間程遅くなってしまったことから、タウン誌



図1 配布チラシ

等の無料広告には掲載を依頼しなかった。また、一昨年度までは旧市内の幼稚園や保育所など約70か所にチラシを郵送していた⁷⁾が、今年度は郵送料を予算に組み込むことが難しかったため、チラシの配布先施設数を絞り、本学付属幼稚園2園、児童館3館、その他1施設、ショッピングセンター2施設、市の施設2施設の計10施設とし、いずれも郵送ではなく持参した(表1)。なお、インターネット上では、本学ホームページおよびフェイスブックで参加呼びかけを行った。

表1 チラシの配布先

配布先	施設(数)
付属幼稚園	2
児童館	3
ショッピングセンター	2
市の施設	2
その他	1
合計(件)	10

例年通り記者クラブへの投げ込みも行ったが、今年度は開催に関する報道は1件もなかった。

【募集】

募集は、一昨年度と同様に3歳～小学校就学前の子どもと保護者とした⁷⁾が、開催日数および定員は変更した(1章)。一昨年度は2日間としていた開催日数を今年度は8月24日(土)の1日間へ、1日につき子ども24名保護者24名の合計48名としていた定員は子どもと保護者合わせて32名へと縮小した。

縮小の理由には大きく二つある。1つ目の開催日を1日間とした理由は、教員の負担軽減のためである。2日間開催とすると、当日の拘束時間だけでなく前日までの準備や作業にかかる時間も長くなってしまふ。本学社会貢献活動として、無理なく今後も継続して行える事業にするべきであるということから変更を行った。

2つ目は定員の縮小についてである。一昨年度は、8台の調理台に加えて師範台も使用し、1台につき2～3家族を配置して調理実習を行った⁷⁾。しかし、この状況であると調理台の間を通るのも一苦勞であり、接触による事故などが危惧された⁷⁾。このまま事業を続けていくとケガや事故などのリスクが高くなってしまふこと、加えて、参加者から家族単位で実習を行いたいという希望が近年多く聞かれるようになったということも考慮し、定員を縮小した。定員は、1班1家族4人と仮定し、安全に使用できる調理台が8班あるため、4人×8班で32名を根拠として設定した。

応募方法については、現在のスマートフォンの普及状態などに鑑み、往復はがきでの応募からEメールおよび本学ホームページ内応募フォームからの応募に変更した。メールでの応募は、受信専用のメールアドレスを設定し、応募先アドレスとして使用した。応募フォームは、本学広報委員がホームページ内に作成し、インターネット上で本事業を見つけた場合に応募しやすい環境を整えた。締め切りはいずれも8月2日(金)17時までとした。メールと応募フ

ホームに関するトラブルなどはなく、8家族21名が応募した。しかし、子どもの急病などで実施日の参加者は5家族11名となった。

【会計】

参加費収入は4,400円(400円×11名)であった。支出は13,198円(食材費参加者分6,640円、食材費スタッフ分1,174円、保険料2,068円、チラシ作成1,944円、通信費1,016円、消耗品356円)であった。参加費収入でまかなえなかった8,798円は、本学地域貢献予算を使用した。

【託児・受付と班編成】

予算的な問題があり、今年度も託児は見送った。受付はボランティア学生と教員が担当し、参加料徴収、資料配布などを行った。班編成については、応募数8家族に対し当日参加が5家族で、調理台の数(8台)を参加家族数が上回らなかったため、1班につき1家族を配置し調理作業を行うこととした。

【栄養ワンダーの活用】

「栄養ワンダー」は、日本栄養士会が2017年に創設した「栄養の日・栄養週間」の事業の一環として、管理栄養士・栄養士の活動先で国民を対象に行っている事業である。栄養の重要性と管理栄養士・栄養士の職能認知・普及を目的に、全国各地で行われる⁹⁾。実施の流れとしては、地域で活躍する管理栄養士・栄養士が3月下旬から4月下旬に参加申し込みをし、5月下旬にその中から実施事業が決定され、7月1日から8月31日までの期間に実施をするという形である。本事業の実施目的および実施時期が「栄養ワンダー」の要件に合致し、選定された。

3 実施内容報告

本章では、午前：親子クッキング(3・1)、午後：親子工作(3・3)を中心に報告を行う。

3・1 親子クッキング「ふくふくカレーライスをつくろう！」

3・1・1 献立作成(担当教員：塩田博子、芳賀絵美子、福原みゆき)

今回も作業量は少ないが、作っても食べても満足度の高い献立を目指した。原案として、2014年度実施献立である「なつやさいのカレーライス～たまごちゃんとカニさんもいっしょ～」を用いた⁴⁾。原案献立は、カレーライスにサラダとパフェであったが、作業量や時間的な負担を少なくするためにサラダは割愛し、パフェの代わりにヨーグルトをつけることにした。また、2章で述べた通り本事業は「栄養ワンダー2019」のオリジナルイベントとしても実施し

たため、パンフレットや試供品（野菜ジュース、ヨーグルト、キウイフルーツ）などの提供を受けることになった。試供品の一つにヨーグルト（明治 THE GREEK YOGURT）も含まれていたため、実習献立の一つとして会食時に提供することとした⁹⁾。カレーライスは、郷土の食材である「ふく」を取り入れたものに変更し、「たまごちゃん」（ゆで卵を半分に切り飾りつけたもの）は見た目の可愛らしさから変更せずにそのまま使用し、献立名を「ふくふくカレーライス～たまごちゃんといっしょ」とした（写真1、表2）。

カレーライスの分量は、1家族分を大人2人分+子ども2人分として、ごはんは米2合分、カレーの材料（ふくの身80g、かぼちゃ150g、なす100g、たまねぎ100g、赤パプリカ25g、油大さじ1、水500ml、市販カレールウ50g、ヨーグルト25g）仕上げのトッピング（むぎ枝豆25g、ゆで卵2個、焼きフグ4切れ）を用意した。

カレーの具材用には身欠きフグを3枚におろして骨を除いたシロサバフグを使用した。試作の結果、魚肉の存在感がしっかりあり、おいしいカレーに仕上がった。シロサバフグは炒めたり煮たりしても崩れにくいことが分かり、カレーの具材として向いている食材でもあると考える。

トッピング用には衣の付いた市販の唐揚げ用の冷凍シロサバフグを使用した。献立を立案した当初、トッピングのフグは当日スタッフが油で揚げて配付する予定であった。しかし、未就学の子もたちがいる中、人数分のフグを高温の油で揚げるのは安全面で不安があり、またスタッフの負担も大きくなると考え、表面に薄く油をまぶしてオーブンで焼くこととした。



写真1 当日の盛り付け例

表2 ふくふくカレーライス（子ども1人分）のエネルギーと食塩相当量

エネルギー	379 kcal
食塩相当量	1.3 g

3・1・2 調理班と配布資料について（担当教員：芳賀絵美子、福原みゆき）

先に述べたように、調理班はひと班1家族とした（2章）。第4回以降使用している動物マークを、班の調理台にそれぞれ提示し、自分の使用する調理台等を認識しやすいようにした⁶⁾。また今回は、材料は各家族同じ分量ではあるが、調理台の中で取り違えないように材料のトレーにもそれぞれ動物マークを提示した。班分けの可視化によってスムーズに班へ移動す

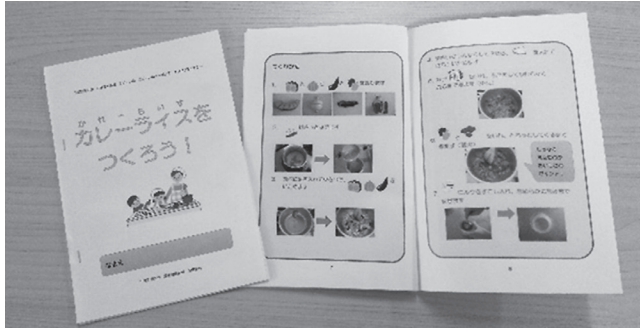


写真2 カレーライスをつくろう！

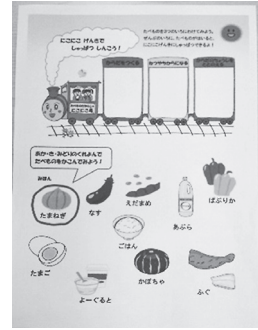


写真3 たべものきかんしゃ

ることができ、材料の把握も容易であった。

調理のための配布資料は、レシピ「カレーライスをつくろう!」、「たべものきかんしゃ」(栄養健康学科教員作成)(写真2、3)、以上2点である。

レシピ「カレーライスをつくろう!」は2014年度のを改変した。冒頭に身支度および手洗いの方法を掲載し、料理に使う道具も写真入りで紹介した⁴⁾。続いて、材料と作り方をイラスト入りで分かりやすく掲載し、裏表紙には、安全のための「楽しく料理をするためのおやくそく」をのせて注意喚起を行った。

また、「たべものきかんしゃ」はA4片面の一枚紙であり、たべものきかんしゃと調理実習で使用した食品が描かれている。その食品を「あか・き・みどり」の3色のクレヨンで囲むことにより、食品が体の中でどのような働きをするのかという理解を深めるための媒体である。持ち帰りの資料とすることにより、自宅での復習が可能となり、家庭での食育に役立つよう工夫した。

3・1・3 調理前の説明について(担当教員:芳賀絵美子、福原みゆき)

前回と同様に実施時期は気温が高い8月だったので、食中毒や腐敗の進行などを考慮して、手洗いから調理の方法までのレクチャーを丁寧に行った。まず、レシピを見てもらいながら(3・1・2)、本日の献立と各家族4人分作成するということを確認してから説明に入った。以降のレクチャーは配布資料を使用しながら、①学生を手本とした身だしなみの確認、②学生を手本とした手洗いの練習、③実際の食材を使った「ふくふくカレーライス」の作り方の説明、④使用する食器と盛り付けの説明、⑤危険回避のための「おやくそく」確認、⑥担当学生紹介の順に進めた。

3・1・4 調理「ふくふくカレーライス」をつくろう(担当教員:芳賀絵美子、福原みゆき)

午前中は、10時から12時45分までの約3時間の講座であり、説明や会食などを除いた調

理作業時間はおよそ90分である。また、スタッフは食育ボランティアとして、10名（栄養健康学科1年生2名、2年7名、卒業生1名）、および栄養健康学科教員4名の合計14名で実施した（写真4）。先に述べたように、カレーライスの上に「たまごちゃん」とともにのせるフグのから揚げは、スタッフがオープンで調理した（3・1・1）。目的の一つである「親子一緒に楽しく調理する」を達成するために今回子どもが中心になって行う作業として①野菜の切碎、②「たまごちゃん」の飾りつけ、③ヨーグルトのトッピング、を設けた。①については、かぼちゃ、たまねぎ、なす、パプリカの4種類とし、固く切りにくいかぼちゃは、保護者が半分切込みを入れた後、最後の仕上げを子どもにさせるよう促した。子どもによっては「まだ切りたい」と余力を残した状態であったが、3歳児もいることを考慮すると適切な作業量であったと考える（写真5）。②については、目をごまで口をトマトケチャップで描くようにし、表情豊かな「たまごちゃん」が出来上がっていた（写真6）。③については、誤嚥の危険性の少ないプチサイズのグミをヨーグルトにトッピングし、彩りを楽しんでもらった（写真7）。以上のように随所に子どもが楽しんで作業できる工程を設け、親子で達成感を味わえるようにした。

参加者が揃うのを待ったため開会が10分遅れとなったが、調理作業がスムーズに進み会食予定時間の12時よりも10分早く食事の準備を整えることができた。

会食は皆一斉に「いただきます」の挨拶をして始めた。どの班も会話が弾み、笑顔もみられる食事風景であった。中には、調理前には苦手と言っていた食材（なす、パプリカなど）を口にする幼児も見受けられた。

また、会食終了後は第4回以降同様、食育面も考慮して使用した食器は参加者が片づけた（写真8）。



写真4 参加者に指導する学生ボランティア



写真5 野菜の切碎の様子



写真6 たまごちゃん



写真7 グミのトッピング



写真8 食器の後片付け

3・2 講話（担当教員：塩田博子、芳賀絵美子）

会食後、下関市食品衛生協会やフグ連盟等が発行している「フグ鑑別図と標準和名」のパネルを使用して本日使用したシロサバフグについて説明を行った（写真9）。また、下関には市立の水族館である海響館に多くのフグが展示されており、多くの幼児が親しんでいる。下関市民にはお馴染みであるフグには、毒があるが毒のある部分を除けば食べられるフグと、毒を除くのが困難で食べることが出来ないフグがあることを説明した。後者のフグについては「フグ鑑別図（食用禁止のフグ）」のパネルを使用した。子どもたちは、このパネルを食い入るように見て驚いていたが「今日食べたフグはおいしかった」という声も聞こえた。

この後、食べたものが体の中でどのように使われるか、今日の献立の材料を教材として座席後部に掲示した「たべものきかんしゃニコニコ2号（栄養健康学科 教員作成）」と「エプロンシアターまさるくん（本学での愛称：（株）メイト 食育エプロン／吉田隆子著）」を示しながら、食べものの働きと消化吸収、排泄の過程について説明を行った（写真10）。食べものの働きについては、「知っているよ」「赤」「黄色だよ」「人参は緑だけど、嫌いだから食べないよ」など口々に言っていた。この応答から、参加した子どもたちは食べものの働きについて基礎的な知識を持っていることが分かった。エプロンシアターにおいては、自分達の体の中もこ



写真9 フグについての講話



写真10 栄養についての講話

のような臓器があることやはたらきについて簡単に説明すると静かに聞く姿が見られた。中でも、小腸の長いことに驚きを隠せないようで、目を丸くさせ、親子で会話が始まるなど会場が大きく盛り上がった。

講話の最後に、「栄養ワンダー 2019」のオリジナルイベントとして実施する条件の1つに参加者への5分以上の栄養指導が挙げられていたため、提供された冊子を使い講話を行った（写真11）。今年の「栄養ワンダー 2019」のテーマである「エネルギー」を正しく理解してもらえるように冊子中の「エネルギークイズに挑戦!」を中心に話を進めた⁹⁾。

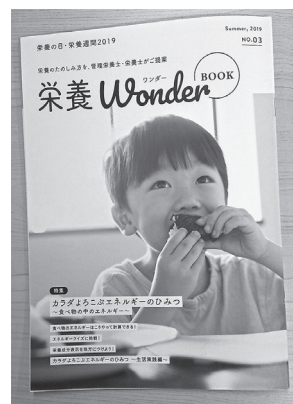


写真 11 栄養ワンダー冊子

但し、「ふぐについて」と「たべものきかんしゃ」の話の直後に、新たな話題を提示することとなり、話に統一感を持たせられなかったことが反省点である。次回も「栄養ワンダー 2019」のオリジナルイベントとして実施するのであれば、栄養指導の順番や内容などを再考し、参加者に受け入れてもらいやすい話の進め方を目指す必要がある。

3・3 工作「ふくちょうちん、ふくみこしをつくろう」の目的・活動内容設定について

(担当教員：堀尾昇平、濱田英司)

保育学科が担当した過去の活動を振り返ると、開催当初は、午後から親子の関わり合いを広げる活動として手作りおもちゃを用いた伝承遊びを行っていた。第1回は「割り箸鉄砲」、第2回は「トントン相撲」を制作し遊ぶ活動を行った。第3回「伝承遊び」では、わらべ歌を通して体を動かし、親子でふれ合う活動を行った。但し、午前中に親子クッキングとして調理作業を行った後での活動となるため「午後はより開放的な環境のもと、日常生活の中では体験できないようなテーマで親子の交流を深める活動を行ってみてはどうか」という意見が出たことを勘案して、第4回は段ボール工作とダイナミックな遊びに重点を置いた活動を計画し「お城づくり」を行った。第5回は段ボール工作「おおきなくじらをつくろう」を行い、参加者が中に入れる大きさのクジラを制作し自由に遊ぶ活動を行った。

前回(第6回)は、「おいしいね たのしいね!」を「おいしいね!」(食育)プロジェクトと「たのしいね!」(工作)プロジェクトに分割してそれぞれ別日の午前中に開催した。「各家庭で楽しく作成し完成品を持ち帰る」を目的にしたこともあり、本学保育学科音楽指導教員が研究課題としている竹楽器制作をテーマとし、小学生を対象に下関の竹を使用した「竹風鈴作り」を行った。

今回は、1つ目の目的として「各家庭で楽しく作成し完成品を持ち帰る」という項目を立て、家庭単位での工作「ふくちょうちんをつくろう」という活動を設定した。2つ目は「造形活動

を通して親子がふれ合う時間とダイナミックな制作や遊びの機会を提供する」という目的のもと、参加者全員で行う工作「ふくみこしをつくろう」という活動を設定し、合計2種類の工作を午後から行うこととした。

「ふくちょうちん作り」という活動内容は、①親子でふれ合いながら和紙の質感に触れ立体工作を行う体験ができること、②完成したふくちょうちんを持ち帰り飾って家庭でも楽しめること、③下関と歴史的に深い関わりがあり、午前中の親子クッキングのテーマでもあるフグを制作することで、より一層イメージを広げながら活動できること、以上3つの理由から決定した。

「ふくみこし作り」という活動内容は、①参加者全員でアイデアを出し合いながら作り進めることで、一つのみこしが完成するという感動が得られること、②完成したみこしをみんなで担ぎ、フグの魅力と祭りの雰囲気を味わいながら作品を通してダイナミックに楽しめること、③下関と歴史的に深い関わりがあり、午前中の親子クッキングのテーマでもあるフグを制作することで、より一層イメージを広げながら活動できること、以上3つの理由から決定した。

活動場所は前回と同様、普段学生たちが団らん・食事を行う共有スペースである「学生ホール」の全室を使用した。「学生ホール」は、普段は木製のテーブルや椅子が置いてあるが、活動中の安全面に配慮し、壁際及び学生ホール外の廊下の隅に固めて置いた。

3・3・1 親子工作「ふくちょうちん」をつくろう（担当教員：堀尾昇平、濱田英司）

下関には従来から「フグの皮」を利用して制作されたフグ提灯は民芸品・お土産として親しまれている。今回は「フグ」の形状に合わせて好きなように色づけを楽しめるよう「ふくちょうちん」の形を和紙を使用して形作り、制作活動の材料として提供した。

3・3・2 事前準備・制作工程（担当教員：堀尾昇平）

「ふくちょうちん」の原形を作る作業として、まず土粘土をふくちょうちんの形に成形した。（写真12）。形は後の制作過程を考え、単純な形状・抜け易い形・上を開ける部分がある事を踏まえ、大きさも市場に出回っている物を参考に制作した。

次に粘土の上に水を含ませた紙を全体に貼りその上に書道用厚手の和紙を全体に速乾性の接着剤で張り付ける。この作業を6回（6重）行い、ある程度の厚さを与える。終了後乾燥させる（写真13）。乾燥後、真ん中よりカッターにより全体を切り分けさらに乾燥させて切り分けた部分を和紙



写真12 土粘土原型



写真13 和紙で全体に覆ったところ



写真14 和紙を粘土から剥がす

により接着して形を整える（写真14）。（張り子のふくちょうちん）これを参加者分数制作した。1個当たり制作時間6時間程度（乾燥を含め）楽しい工作の時間30分程度「ふくちょうちん」制作時間にあてた。

3・3・3 当日の制作（担当教員：堀尾昇平、濱田英司）

参加者には、紙で作っているため、水彩絵の具は使用できないので色塗りはサインペンで行う事を伝えた。当日の製作活動は、親子でふれ合いながら、サインペンを使い好きなように模様や色を付けることを主体とした。また応用編として制作後、上の空いた部分（ろうそく等入れるところ）よりLEDライトを入れて見ると明るく透けて光ることを説明した。制作した参加者は各々楽しそうに制作していた（写真15）。



写真15 参加者制作状況

黒色や青色を中心とした色で模様をシンプルに描くと予想していたが、全員本当の「フグ」にはない色で彩色し新しい子ども達の発想に驚かされた。指導した立場から考えると、もう少し参加者が制作に携わる部分があっても良かったように思われる。そのため、次回は時間内で個人制作の「動くおもちゃ」など楽しい工作も考えてもいいと思う。

3・3・4 大型工作「ふくみこしをつくろう」（担当教員：堀尾昇平、濱田英司）

ふくちょうちんの制作後、設置しておいたふくみこしの土台の前に参加者全員に集まるよう声掛けをし、水で溶かした木工用ボンドを筆で土台に直接塗り、その上から様々な色の折り紙を自由に貼り合わせてふくみこしの飾り付けを行うことを説明した。活動内容の説明においては、子どもたちの自由な発想で制作を進めていけるよう説明をした。さらに完成後は、ふくみこしを会場（学生ホール）内で担いで練り歩くため、活動全体の見通しが付くよう丁寧に説明することを心掛けるとともに、実際に一部手本を示すなどして説明を行った。

3・3・5 事前準備・制作工程（担当教員：濱田英司）

午後の工作「ふくみこしをつくろう」では、参加人数が少なかった事もあり、骨組みは1組のみで、一つのふくみこしを参加者全員で制作できるようにした。骨組み作りに使用した主な材料は、ポリバケツ（60リットル）と、発泡スチロール、新聞紙、木材の棒、白色の模造紙である。制作においては、みこしの担ぎ棒となる木材の棒を二本並べ、横向きにしたポリバケツを結び付けて固定した。また、ヒレの形となる部分を発泡スチロールで作り、ポリバケツと結び付けて全体的な形を形成した（写真16）。さらにこの土台の前方上部に、フグの頭部の形状に近付けるために新聞紙を丸めてガムテープで接着した（写真17）。更に、白色の模造紙を表面に貼り合わせて子どもたちが彩色しやすいよう「ふくみこし」の土台を形成した。

工作においては、様々な色の折り紙を用意し、フグの表面に水で溶かした木工用ボンドで貼り合わせ、色や模様を付けていくよう展開した。また、折り紙を用いて全体的なふくみこしの色や模様付けが終わった後に、ふくちょうちん作りで使用した水性のカラーペンを用いて自由に模様を描いて楽しめるように工夫した。

環境の演出は、学生ホールの周囲に通路を作っておき、完成したふくみこしを子どもたちが担いで学生ホール内を練り歩けるようにした。

当日の制作環境は、制作に必要な材料をふくみこしの傍に種類別にまとめて置き、配置した。また、ふくみこしの土台は、床に直接置くのではなく、①立ったままでも子どもの目線で作業がしやすいこと、②フグの腹部まで色や模様がができること、以上の2点から担ぎ棒の先端を4脚の椅子の上にそれぞれ設置した。また、作業中の安全面への配慮として、子どもが担ぎ棒の先端にぶつからないために、担ぎ棒の先端が椅子からはみ出さないよう設置した。



写真16 ふくみこし土台
（木材・ポリバケツ・発泡スチロール）



写真17 ふくみこし土台
（木材・ポリバケツ・発泡スチロール・新聞紙）

3・3・6 当日の制作・活動状況（担当教員：堀尾昇平、濱田英司）

当日の指導は保育学科教員2名があたり、保育学科のボランティア学生1名が援助にあたり活動を行った。主活動すなわち制作は、基本的に参加者全員で自由にイメージを広げながら思い思いに進めていくよう展開した。今回、予定したふくみこし作りの主な流れは、①折り紙をちぎり、思い思いに貼り合わせて装飾を施す（写真18）、②水性のカラーペンを用いて思い

思いに模様を描く、③ふくみこしを子どもたちで担いで、会場（学生ホール）内を練り歩く（写真19）、である。

援助における配慮点としては、基本的に親子で一緒に活動を進め、活動場所を限定しないことで、その場の流れに合わせて比較的自由的な雰囲気の中で進行するようにした。また、親子での関わり合いを重視し、各々が持つフグのイメージを広げながら活動を展開するように進めた。制作している時には、スタッフからも子どもたちへ積極的に関わり、一緒になってフグの体に折り紙を貼るなど一緒に活動に参加する中で、遊びの内容を豊かにするよう心掛け、より活動への意欲を高められるよう配慮した。また、制作においては、会場全体を使って自由な活動が行われるため、怪我をすることが無いよう以下の配慮を口頭で行った。特に注意したことは、①会場内を走り回らないこと、②必要に応じて使用するハサミやカッターナイフなどの文具の取り扱いに気を付けること、以上2つを伝えた。

③のふくみこしを子どもたちで担いで、会場（学生ホール）内を練り歩く時には、一度子どもたちがふくみこしの前に集まって完成した作品を鑑賞する時間を設けた。

以上、①～③の流れを中心とした本活動は、身近な材料を使って短時間で大きな制作物を作り、完成した作品でフグの魅力と祭りの雰囲気を味わうことを主旨として行った。また、ふくみこしの制作が思い出に残る活動となるよう教員やボランティア学生が適宜「大きくて素敵なふくみこしが作れたね」「よく頑張ったね」など声掛けを行い、楽しい雰囲気の中で進められるよう配慮した。そして参加者の充実感を高め「まとめ」や「ふり返り」が後日も出来るよう配慮した。さらに、この活動の終了時には、全体を通しての活動の達成感が得られるよう教員から「自宅でも親子での制作や遊びを共に楽しんで頂きたい」という意向を伝えて参加者全員に対する声掛けを行った。

このような3つの工程を主体とした活動時間は40分を想定していたが、参加者の興味や当日の進行状況に合わせて、所要時間を十分に確保しておくことが必要であることが分かった。例えば、上記①の活動において、全体に色々な折り紙をダイナミックに貼りたい子、ヒレの部分だけを思い思いに丁寧に貼りたい子など取り組み方に個人差があった。そのため時間の経過



写真18 ふくみこしの装飾（折り紙の貼付け）



写真19 ふくみこしを担いで練り歩く子ども達

とともに、子どもたち同士のやりとりも増え、何度も折り紙を重ねて貼っていくことで、より細かい模様が表現できた。反省点としては、①の活動に時間が多くかかり、②の活動に十分な時間をかけることができなかった。しかし、水性のカラーペンで模様を描くことを声掛けしたものの、フグの目を描いた子はいたが、そこから模様の一つ一つまでを水性のカラーペンで描こうとしている子はあまりいなかったため、全体の制作を進めながら、イメージしたふくみこしの模様を好きな材料で思い思いに仕上げていくという活動に切り替えたことで、想定していたほどは集中力が途切れずに時間いっぱい楽しむことができたように思われる。

4 アンケートの実施・集計・報告と省察

アンケート調査を工作終了後に行った。

アンケートの調査項目は第5回までとほぼ同内容とした。具体的には、次の5項目11問である(図2)。

(1) 参加者について、(2) 募集方法について (3) 「親子クッキング」について【①自分たちで作ったものは美味しかったですか、②親子で楽しく作ることができましたか、③次回、親子クッキングでつくってみたいメニューはなんですか、④「まさる君元気?お昼は何を食べたの?教えて!!」のお話は分かりやすかったですか】、(4) 造形遊びについて【①遊び方の説明は分かりやすかったですか、②遊び方は難しかったですか、③親子でふれあいながら「造形遊び」を楽しむことはできましたか】、(5) 全体について【①今日一日楽しく過ごせましたか、②ご意見・ご感想をお聞かせください】以上である。なお、(3) の③、(5) の②は記述式とした。

集計方法は、エクセルを用いた単純集計である。参加の5家族に回答していただき、回収率は100%であった。

4・1 参加者について (担当教員: 芳賀絵美子)

参加した子どもの所属は幼稚園が最も多く、これは従来の結果と同様の傾向であった(図3)。また、参加した家族の合計人数は2人が2家族、3人・4人がそれぞれ1家族であり、必ずしも2人が標準的な参加者数ではないことがうかがえる(図4)。今後も多様な家族に参加してもらうためには、1家族の合計人数が何人であってもスムーズに受け入れられる態勢を整えていくことが重要である。

おひいね たのしいね! アンケート
 本日はおひいね、たのしいね! アンケート
 本学の卒業生学科と保育学科の特色を活かした地域活動として、皆さんのご意見を把握させていただければ幸いです。

1. 本日の参加についてお聞かせください(複数回答の場合は複数に○を付けて下さい)
 ご参加のお子様の所属は(幼稚園・保育園・こども園・小学校・保育園)、家族合計()人です。
 差し支えなければ、園・学校名をお知らせください()

2. 募集方法についてお聞かせください
 ① 今回の調査を通じてお知りになりましたか? (複数回答可)
 園の配布物、園の掲示、チラシ、友人・知人から、本学ホームページ、本学Facebook、その他()

3. 「親子クッキング」についてお聞かせください
 ① 自分たちで作ったものは美味しかったですか?
 美味しかったです、ふつう、美味しくなかった
 ② 親子で楽しく作ることができましたか?
 とても楽しかった、楽しかった、あまり楽しなかった、楽しくなかった
 ③ 次回、親子クッキングでつくってみたいメニューは何ですか?
 ()
 ④ 「まさる君元気?お昼は何を食べたの?教えて!!」のお話は分かりやすかったですか?
 とても分かりやすかった、まあまあ分かりやすかった、あまり分かりやすかった、分かりやすかった

4. 「造形遊び」についてお聞かせください
 ① 遊び方の説明は分かりやすかったですか?
 とても分かりやすかった、まあまあ分かりやすかった、あまり分かりやすかった、分かりやすかった
 ② 遊び方は難しかったですか?
 とても簡単だった、まあまあ簡単だった、少しむずかしかった、むずかしかった
 ③ 親子でふれあいながら「造形遊び」を楽しむことはできましたか?
 とても楽しかった、楽しかった、あまり楽しなかった、楽しくなかった

5. 全体についてお聞かせください
 ① 今日一日楽しく過ごせましたか? はい、いいえ
 ② ご意見・ご感想をお聞かせ下さい

ご協力ありがとうございます。下関短期大学「おひいね たのしいね!」担当教員一円

図2 当日配布アンケート用紙

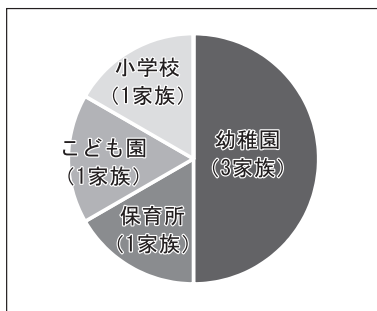


図3 お子様の所属は？

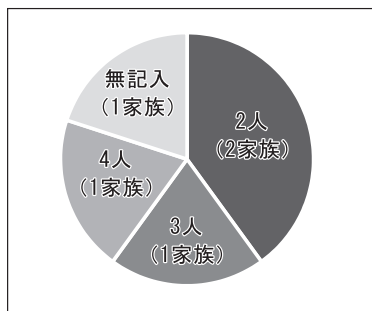


図4 家族合計()人で来ましたか？

4・2 募集方法について (担当教員：芳賀絵美子)

先に述べたように、今回はタウン誌等の無料広告に本講座のチラシを掲載せず、また、チラシの配布先も大幅に削減した(2章)。その中でも、2家族がチラシを情報源としているため(図5)、チラシの配布は今後も続けていく必要性を感じる。今回は募集方法の縮小により、8家族21名の応募で、参加は5家族11名であった。安全を担保するためには、参加人数の縮小はやむを得ないが、今回は使用可能な8台の調理台のうち3台が余る結果となった。貴重な地域貢献のチャンスを最大限に生かすためには、やはり広告効果の大きいタウン誌等へのチラシ掲載を実施するべきであった。次回開催時は、予定通りにチラシの作成ができるように努力したい。

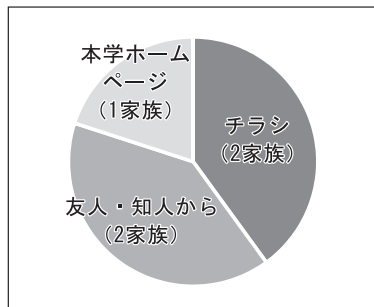


図5 今回の講座をどこでお知りになりましたか？(複数回答可)

4・3 調理実習について (担当教員：芳賀絵美子)

「自分たちで作ったものはおいしかったですか？」では、全員がおいしかったと回答している(図6)。また、「親子で楽しく作ることができましたか？」では、全員がとても楽しかったと回答している(図7)。記述での回答には「一人で調理ができてよかった」「少人数でのんびり



図6 自分たちで作ったものはおいしかったですか？

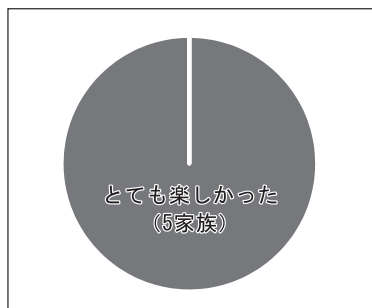


図7 親子で楽しく作ることはできましたか？

表3 次回調理実習で作ってみたいメニューは何ですか？

メニュー	回答数 (複数回答)
ピザ	2
オムレツ	1
ハンバーガー	1
ミートソーススパゲティ	1
クッキー、野菜のクッキー	1
野菜を使ったお菓子	1
パンケーキ	1

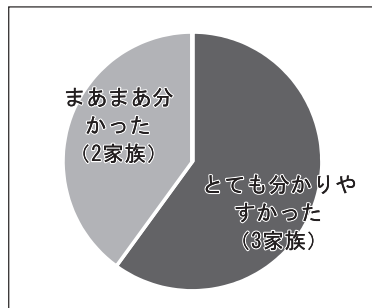


図8 「まさる君元気？お昼は何を食べたの？教えて!!」のお話は分かりやすかったですか？

りできて良かった」という意見が見られ、事業を縮小し家族単位で調理実習を実施したことが参加者の満足度を上げたと考えられる。

「次回調理実習で作ってみたいメニューは何ですか？」では、ピザが2家族その後は1家族ずつとなった(表3)。今回の結果から、洋風の料理および菓子に人気があることがわかる。

最後に『「まさる君元気？お昼は何を食べたの？教えて!!」のお話は分かりやすかったですか？」では、とても分かりやすかったが3家族、まあまあ分かったが2家族という結果になり(図8)、分かりにくかったという意見は見られなかったため、講話の進め方に問題はなかったと考える。

4・4 工作について(担当教員：濱田英司)

「遊び方の説明は分かりやすかったですか？」では、「とても分かりやすかった」が100%を占めた。参加者が少人数であったことや作業内容が単純で分かりやすかったことに加え、行う作業を目の前で丁寧に手本を示しながら説明を進めていくことができたことが要因として考えられる。また、遊び方については、スタッフが適宜、援助や声掛けを行って充実感を味わえるように工夫したことによって、「わかりにくかった」参加者がいなかったと考えられる(図9)。「遊び方は難しかったですか？」では「とても簡単だった」が40%で「まあまあ簡単だった」と合わせると100%となった(図10)。「親子でふれあいながら造形遊びを楽しむことができましたか？」では「とても楽しかった」が100%であった(図11)。

以上のアンケート結果を踏まえて担当教員の省察を次に述べる。



図9 遊び方の説明は分かりやすかったですか？

ふくみこしの制作活動においては、全体を一気に作り上げていく作業であり、思わぬ混雑や怪我が想定されたため、各自の作業スペースが十分に取れるように配慮した。その結果、制作中は会場内を自由に行き来しながら、お互いがアイデアを出し合いながら活動を進めていくことにも役立った。進行については、保育学科教員2名が主に全体の進行及び援助を行い、ボランティア学生1名は参加者の間を巡回し、適宜補助をしたことで、質問や子どもたちの声にもすぐに対応し、関わり合いを広げていくことができた。完成後、ふくみこしを担いで練り歩く時間では、担ぎ棒を肩に乗せ、「わっしょい、わっしょい」の掛け声のもと、全員でみこしを上下させたりする姿がみられ、大型制作物ならではの楽しみ方が見られた。会場内を練り歩いた後には、全員で協力して作り上げた作品を前にして集合し写真撮影を行ったことで、存分に達成感を得ることができたと考えられる。

但し、反省点も挙げられる。一つ目は、事前に会場作りを行う際の準備・環境構成が不十分だったことである。前日に当日の活動内容を想定してカラーペンや折り紙を用意していたが、実際に活動を進めていく中で、イメージした色のカラーペンや折り紙が無く、アイデアが浮かんでも、それを表現するだけの材料が十分に備わっていなかった。そのため、当日の作業効率や安全面まで配慮して環境を想定したつもりではあったが、制作活動中に何度も環境の再構成を行うこととなった。

二つ目は、制作活動を行う際の子どもたちへの関わり方についてである。参加者が少人数であり、活動全体に目が行き届いてはいたものの、子どもたちの制作意欲や何気ないつぶやきに気付き、「ここはどうする?」「素敵なアイデアだね」など、作品に反映していくための問いかけや褒める声掛け、「一緒にしてみよう」など、親子のふれあいをよりいっそう広げていくための積極的な声掛けについては不十分であった。

以上のような反省点はあるものの、総合的にみると、開催目的の1つである「各家庭で楽しく作成し完成品を持ち帰る」、または「造形活動を通して親子がふれ合う時間とダイナミックな制作や遊びの機会を提供する」という目的を十分に達成できたと考えられる。また、アンケートの結果に見られる参加者の満足度の高さからも、充実した活動であったと思われる。

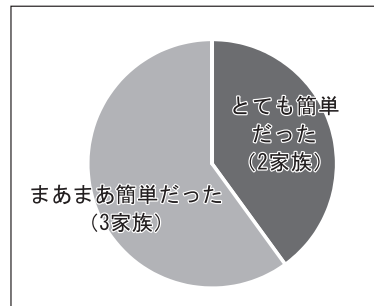


図 10 遊び方は難しかったですか?

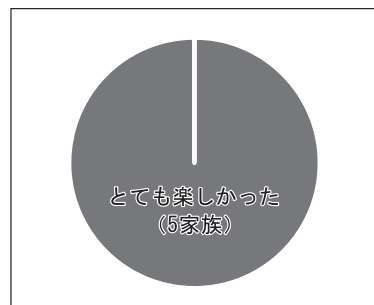


図 11 親子でふれあいながら造形遊びを楽しむことはできましたか?

4・5 総合評価（担当教員：塩田博子、堀尾昇平）

「今日一日楽しく過ごせましたか？」という質問に対しては、全家族が「はい」と答えている（図12）。

また、記述欄においても様々な意見が寄せられたので列挙する。

- ・ゆとりをもって一緒に調理することが家では難しい（下の子もいるので）のでとても楽しい時間でした。
- ・今日は1人で全ての作業が体験できて、とても貴重な時間でした。
- ・小学校の登校日当日でなければ助かりました。
- ・カレーは材料の種類もよく（早く煮えた）、とてもおいしかったです。
- ・（造形遊び）家ではなかなかあんなに豪快におりがみを使ったり、貼ったりできないので、子どもも楽しそうでした。
- ・殆んど1人で調理できたことが本人（子供）にとって、良い経験になりました。
- ・工作も自由に出来て、良かったです。
- ・以前参加したときは人数が多かったが、今回は少人数でのんびりできて良かったです。
- ・ふくおいしかったです。

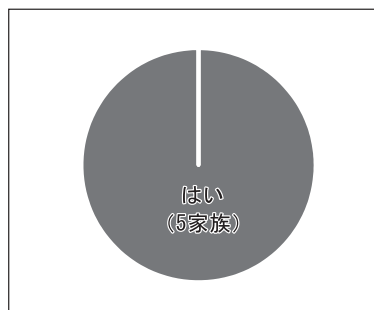


図12 「今日一日楽しく過ごせましたか？」

以上のように、ゆとりをもって活動することへの満足感や親子で体験できることに対する喜びの感想が多いように感じられた。このことから、日頃は仕事や兄妹をかかえた育児などで忙殺され、個別の子どもとのゆっくりとした親子の時間が取りにくい様子がうかがえる。このような現状を考えたとき、家庭外にも親子活動ができる場を提供する必要性は極めて高いと推察する。栄養健康学科と保育学科を併せ持つ本学が食育・工作等を通じた親子の触れ合いの場を提供することは地域から求められていることであり、今後も継続して行いたいと考える。

5 親子クッキングスタッフとして参加した学生および卒業生の感想

（担当教員：塩田博子）

当日参加した栄養健康学科の学生（10名）と卒業生（1名）の一部感想を紹介する。

（実習時間）

- ・人数が少なかったため、一人一人の子どもたちの顔色を見ることが出来た
- ・年齢が低いと野菜を切ることが難しく、できることが限られるが、出来上がりを見て嬉しそうに喜んでた
- ・「日ごろから子どもと料理をする時がある」と言われたお母さんが多く感じた

- ・「もうすぐ3歳」とのことだったが、自分の包丁を持っていた
- ・班の構成は、幼児1名と保護者1名だったので、台を広く使えた分だけ次の作業がしやすかった
- ・親御さんが誘導をして進めていき、切る、炒める、煮る、剥く、盛り付ける等作業のほとんどを行っていた。魚をさばくことや、皿洗い、盛り付けなど、作業の半分くらいが初めての経験だったらしいが、楽しそうにしていた
- ・幼児たちはとても力が弱く、親の手助けが無いと、茄子、玉ねぎでも切ることが難しいと分かった
- ・包丁を扱う際の「猫の手」で、しっかり野菜を抑えることが難しいのか、嫌がる子や、やりたがらない子が多いと思った
- ・一つ一つの行動でも（子どもの）ペースに合わせ、ほめてあげることが大切だと思った
- ・エネルギーな子からおとなしい子までいる為、一人ひとりで接し方も異なる
- ・家でもよく手伝うようで、すぐやる気はあったが、自分の思う通りに切りたかったようで、「自分で切る」と言って切っていた
- ・周りで見ているとハラハラしてしまい、何度も「大丈夫？指、気を付けて」と言葉が出てしまった
- ・2年前のくじら料理の時に参加してくれたことがあったようで、その時の話もできて良かった
- ・名札がついていたので、すぐに名前を呼んで、関わる事が出来た
- ・鍋のふちに手先が当たり、少しびっくりしていたが、少し冷やした後、またカレーづくりに戻れたので安心した
- ・参加人数が少ないとのびのび出来て良いと思った
- ・品数が少ない、または簡単なものだと作業工程が少なくなり、とてもやりやすかった（食事時間）
- ・ふくの骨の件は、食べる前に言った方が良いと思った
- ・具だくさんカレーはとても子どもでも食べやすいと思いました
- ・保護者の方に話を聞いてみたら、「家では肉の入った野菜たっぷり甘口カレーで、ご飯よりカレールーのほうが量が多いんですよ」と言っていた
- ・「魚臭いかと思っていたけど、臭くなくておいしんですね」という声も頂きました
- ・お母さんたちが熱心に講義を聞いていた
- ・カレーを食べたときに、「ふくの味がする」と言っていたのがうれしかった
- ・茄子が苦手だったようで、最後は「なすびがいない」と言い、残したが、それまではなすびを必死に食べていた。最初から言って残したのではないので良かった

- ・苦手だったパプリカもしっかりと食べてくれたようなので嬉しかった

(講話の時間)

- ・スタッフとして、塩田先生からのお話にも興味をもって聞いていて良い時間になったと思う
- ・お母さん方の食への関心を強く感じた。子どもたちが持っている知識も多かった

(片付けの時間)

- ・残さず全部食べてくれて、お片付けもとても積極的にやってくれた。私自身もとても楽しくサポートできた

- ・「料理は片付けまで」といわれ、最後まできちんとしていて良かった

- ・「洗い物が一番好きなお手伝い」と言っただけに、洗剤のついたスポンジで洗った後、洗剤のついてないスポンジで仕上げ洗いをして、きれいに洗っていることに驚いた

(終了後)

- ・時間がスムーズに使えて手の空く時間がなく、良かったと思う

- ・子どもから「また作りたい」という声が聞かれ、嬉しく感じた

(全体を通して)

- ・担当の班がなかったため、より多くの子どもと関わることが嬉しかった。言葉遣いや間の取り方までと、調理より親子とのかかわりが難しいと感じた。それでも幼児たちから「おいしい、楽しい」などと良い感想をもらえると達成感にもなるし、幼児たちも成長できると思いました

以上の感想から、調理時間や献立に余裕を持った講座内容であったため、学生スタッフは子どもとのかかわりだけでなく、保護者との意見交換もでき、実践的に学ぶ大変良い機会となったことが伺える。

6 おわりに —今回の反省と今後について— (担当教員：塩田博子、堀尾昇平)

後日、教員による「おいしいね!」、「たのしいね!」の合同反省会を行った。以下、列举する。

◎今年度の反省

【開催時期について】

○参加者の意見

- ・夏が良い
- ・小学校の登校日(奉仕作業)と重なっていた(アンケートより)
- ・夏休みなので兄弟が出席できないので夏休みでないほうが良い

○教員の意見

- ・開催当日が馬関まつりであったため、参加者が少なかったのではないかと
- ・保育学生の参加が少なかった：学外実習時期と重なった

【当日の欠席について】

- ・当日の欠席連絡は2組、連絡なしは1組であった為、8家族21名の応募が、実際には子どもの急病などで実施日の参加者は5家族11名となった

【内容について】

<午前：調理>

- ・人数が少なく、皆に目を向けることができず、スムーズに行えなかったが、欠席で5家族の参加だったので、10組前後は参加してほしかった
- ・参加者は調理台1台につき、1～2組が良い
- ・1品にしたので準備に余裕があり、参加者、スタッフ共に楽しく調理ができた
- ・夏野菜のカレーとして材料の選択も良かった
- ・作業のボリュームとしては、ゆで卵の工程を入れても良かった
- ・食事中に食育の講義や参加者の意見を聴取するような雑談もできてよかった

<午後：工作>

- ・学科の行事と盆休みがあったため、準備に出遅れが生じた。このため、事前準備が開催時間直前までとなってしまった
- ・学生の参加が少なかった（1年生1名）
- ・スタッフも少なかったため、今回は家族数が適当であった
- ・参加者皆で作った「おみこし」も大きさは、幼児6人でちょうどよい大きさであった（以前の「お城」作りや「クジラのみこし」はダイナミックであった）
- ・「おみこし」のテーマや完成図を決めていなかったため、自由度のある完成でよかった

【会費、その他について】

- ・会費は会計報告により、適当な金額であった
- ・メニューは1品であり、スタッフも参加者も、作業量としてよかった
- ・参加費は1人400円でふくカレーが食べられたこと、自分達で作ったふくちょうちんと「栄養ワンダー」（野菜ジュース、キウイフルーツ）、余った工作材料の折り紙1袋、学生が事前に準備した「ふく」の形の折り紙などがお土産としてもらったことから、会費に対して充実したものとなって良かった

◎次年度への課題

【時期の検討】

- ・多くのイベントと重なったことと過去の開催日程を考慮して次回は「9月最終土曜日」を案とする（令和2年度 第8回を予定）

【当日の参加者との連絡対応、緊急時の対応等について】

- ・当日、電話での連絡ができるとよい。又は、専用連絡ができる携帯電話などがあるとよい
- ・連絡や事故の対応等について、欠席連絡の対応や緊急対応（けがへの対処等）ができるように、学内スタッフを1名配置していただきたい（学校の対応により、地域貢献がスムーズに行える）
- ・駐車場係 2名必要（正門・B棟前駐車場）

【参加者の検討】

- ・家族単位での作業が参加者のニーズに合っており、参加者が少数である方が受け入れる教員や学生に余裕が生まれ教育的価値も高まる
- ・募集人数は家族数ではなく人数とし、最大32名とする

【学生スタッフへの指導】

- ・学生への事前レクチャーをもっと細かく行うことが必要である

【終了時間の検討】

- ・15:00では遅いため、14:00でもよいのではないか

【当日の看板の設置等について】

- ・会場への案内をもう少しわかりやすくする

「第8回 おいしいね たのしいね!」を開催するにあたり、今年度の反省をしっかりと受け止め、次年度開催時期に向け、内容の検討、学生の配置、可能な参加者数の決定を行うことが必要である。しかし、その中でも参加者への事業開催情報の提供方法を再度考えていくことが大きな課題として挙げられる。

引用・参考文献

- 1) 農林水産省「第3次食育推進基本計画概要」
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/3jikeikakugaiyou.pdf>
- 2) 下関市編集発行：「下関ぶちうま食育プラン」, pp.46, 2008年
下関市編集発行：「第2次下関ぶちうま食育プラン」, pp.50, 2014年
下関市編集発行：「第3次下関ぶちうま食育プラン」, pp.46, 2018年
- 3) 塩田博子・高杉志緒・芳賀絵美子・稲員祥子：「第1回「おいしいね たのしいね」公開講座開催報告」『下関短期大学紀要』32号, pp.67-92, 2014年3月
- 4) 塩田博子・稲員祥子・高杉志緒・芳賀絵美子：「第2回「おいしいね たのしいね!」公開講座開催報告」『下関短期大学紀要』33号, pp.53-71, 2015年3月
- 5) 塩田博子・高杉志緒・芳賀絵美子・稲員祥子：「第3回「おいしいね たのしいね!」公開講座開催報告」『下関短期大学紀要』34号, pp.43-66, 2016年3月
- 6) 塩田博子・堀尾昇平・高杉志緒・芳賀絵美子・濱田英司：「第4回「おいしいね たのしいね!」公

開講座開催報告」『下関短期大学紀要』35号, pp.45-68, 2017年3月

- 7) 塩田博子・堀尾昇平・高杉志緒・芳賀絵美子・濱田英司：「第5回「おいしいね たのしいね!」公開講座開催報告」『下関短期大学紀要』36号, pp.73-97, 2018年3月
- 8) 塩田博子・堀尾昇平・芳賀絵美子・濱田英司・吉原達也：「第6回「おいしいね たのしいね!」公開講座開催報告」『下関短期大学紀要』37号, pp.83-109, 2019年3月
- 9) 日本栄養士会「栄養ワンダー 2019」
<https://www.dietitian.or.jp/84/2019/1.html>